BRUSCHETTE FANTASIA CON RAGÙ DI SALSICCIA



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 12 fette di pane in cassetta
- 100g scamorza
- 120g crescenza
- 400g Ragù di Salsiccia
- 80g Pesto di Finocchietto Selvatico
- 60g Porcini Trifolati a Pezzi C'era Una Volta
- q.b. Fiocchi di Pomodoro
- q.b. Mix di Erbe aromatiche e Fiori
- q.b. scaglie di grana
- q.b. broccolo fresco

PROCEDIMENTO

- Tostare le fette di pane in forno a 180 gradi per quattro minuti circa.
- Sulla prima bruschetta disporre la scamorza grattugiata, il ragù di salsiccia e infornare per tre minuti circa.
- Sulla seconda spalmare la crescenza, il pesto di finocchietto, il ragù di salsiccia caldo, guarnire con scaglie di grana e fiocco di pomodoro.
- Sulla terza disporre il ragù ben caldo con i porcini e guarnire con i broccoletti scottati precedentemente in acqua bollente.
- Decorare il piatto a piacere.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Ragù di Salsiccia



Pesto di Finocchietto Selvatico



Porcini Trifolati a Pezzi C'era Una Volta



Fiocchi di Pomodoro



Mix di Erbe aromatiche e Fiori